



凤凰路隧道进展神速!12月3日,记者探访了即将通车的隧道。目前隧道具备通车条件,凤凰路肠梗阻彻底打通。本月底绵延13公里的凤凰路将真正实现全线贯通,工业北路高架与二环南路高架将“牵手”,开车仅需13分钟。此外,该隧道还首次建设了慢行车道,供非机动车通行。

►凤凰路隧道设置慢行车道,用栏杆隔离。本报记者 刘飞跃 摄



## 破天荒,这个隧道允许骑车通过 凤凰路隧道首设慢行车道,月底将通车

本报记者 刘飞跃 实习生 吕琳

### 隧道双向六车道 可骑自行车通过

车脚山地处泰山余脉北侧,位于港沟西南方向,小汉峪村正南方向。凤凰南路最南段,目前尚无公交车通行。凤凰路与二环南路快速路联络通道——车脚山隧道便位于车脚山下。而它有了最新的名字——凤凰路隧道。

12月3日上午11时许,记者看到金黄色的“凤凰路隧道”牌子已经挂到了隧道洞口。目前施工人员正在进行绿化施工,隧道南侧专门栽植了绿色的松树,北侧洞口已经铺完沥青。隧道内已经具备通车条件,天蓝色的洞壁非常好

看,能大大缓解视觉疲劳。

济南交通委凤凰路项目部相关负责人表示,凤凰路隧道于2017年6月份开始施工,隧道全长745米,采用双向掘进的掘进原则施工。10月5日,实现了双洞的初次贯通,10月底实现了二次贯通。

凤凰路隧道为双向六车道,两隧道间距8.5米,隧道建筑限界高度5米,限界宽度14米。每个洞口的三条车道宽约3.5米、3.5米以及3.75米。“这条路设置了人行和自行车道,电动车也能走,这是济南唯一的一条可以走慢行道的隧道,还要安装护栏,支持绿色出行。”济南交通委设施处负责人说。

### 工业北高架牵手二环南路 13公里之内再无“肠梗阻”

凤凰路隧道贯通后,凤凰路将与二环南路东延实现牵手。从二环南路进入东部城区不用再绕行龙鼎隧道以及港九路,将会大大缩短市民出入城的时间。

“南部新增了二环南东延高架路向北的进出通道,目前从二环东路到港九立交只有龙鼎大道一个上下口,该隧道贯通后,将有效缓解龙鼎大道的交通压力,同时新增了一条上桥的匝道,将有效缓解交通拥堵。”济南交通委设施处负责人表示。

凤凰路项目部相关负责人表示,从龙鼎隧道到港沟隧道之间有四个匝道,西面过来的车,可以通过匝道下到凤凰路,一直到旅游路、世纪大道、工业北路。“现在从龙鼎隧道的西侧到龙奥主路只能从西侧下桥,上桥后也只能往西

走;凤凰路隧道通车后,车从西面过来,可以直接通过凤凰路隧道到旅游路,再到奥体中心。”

10月31日,凤凰路北侧的节点工程——下穿胶济线工程慢车道放开通行,打通了凤凰路的第一个肠梗阻。第二个肠梗阻就是凤凰路隧道,本月底隧道通车后,整条凤凰路将全线贯通,工业北路高架将实现与二环南路东延的“快快”相连。

绵延13公里的凤凰路跨越历下、历城、高新3个区,原本凤凰路下穿铁路处为乡村小道,而新建的北段下穿铁路段双向八车道,向北直通工业北路,下一步可对接新东站;向南经飞跃大道、工业南路、世纪大道、经十路、旅游路则一路通途。按照正常60公里/小时计算,也就需要13分钟左右。

## 齐鲁晚报码帮粮品携手东阿皇胶世家

# 特邀皇胶世家熬胶师为市民现场熬胶

### 特邀皇胶世家熬胶师为市民现场熬糕

中医说人一到冬天就要“封藏”,此时服用补品,可使营养物质易于吸收蕴蓄,进而发挥更好的作用。所以老话说,“冬季进补,明年打虎”,说明冬季进补对每个人都很重要。

阿胶一直是冬季进补圣品,传承千年的补血贡品。李时珍在《本草纲目》中称:“阿胶具有补血养身、滋阴润肺、强肾壮骨、延年益寿之功效,中医认为‘女子血枯,男子肾虚,阿胶服之无不奏效’。”

说阿胶,自然就是东阿阿胶。东阿地道阿胶,是老祖宗留给东阿人留下的宝贵财富。在东阿地道阿胶中,又以“九朝贡胶”为极品,它因从汉文帝时代进贡朝廷而得名。以“透如冰翠,色如琥珀,百年效仍存”闻名于世。

### 皇胶世家品牌故事

相传,最早于盛唐时期,东阿县蔡氏采用与阿井同脉水独创了秘方熬制的阿胶,随着名愈胜,蔡氏得以进宫侍奉皇族。蔡氏一族的蔡子先生创办了“蔡氏胶坊”,所用秘方即为传承千年的“皇胶”。因熬胶工艺沿用祖传宫廷御方,故而所制阿胶优于别家作坊,远近闻名。传至清代蔡永圣一辈,“蔡氏胶坊”更是声名鹊起。当蔡永圣先生年事已高,欲为蔡氏几百年熬胶之史著书立说,以表对先祖崇敬之意。因祖上世世代代为宫廷熬制“皇胶”,堪称“世家”,故书名题为《皇胶世家



记》。从此,“皇胶世家”展开了新的篇章。皇胶世家自成立以来遵循“古方实料熬好胶,至精至微求上乘”的品质祖训,选址在东阿优质水源区域,水质纯正水比重1.0038:1。先后建立自有养驴基地,核桃种植基地,从源头把控阿胶产品质量。皇胶世家阿胶采用传统工艺,并结合现代化生产方式,所产阿胶“透如琥珀,温润如玉”堪称道地。

### 蔡氏后人蔡久庆:乌驴皮、阿井水、冬至子时熬贡胶

生力源阿胶现任董事长蔡氏后人蔡久庆介绍,贡胶的熬制,在其选料、工艺上有着许多的秘密。

1.选料之秘:罕见乌驴皮。李时珍

《本草纲目》也记载:“阿胶以乌驴皮得阿井水煎成乃佳尔。”冬至时间,东阿“乌头”驴体壮肉肥,毛色乌亮,其皮质地肥厚,营养价值高,整张乌驴皮是炼制贡胶的最佳原料。

2.用水之秘:至阴阿井水。贡胶炼制中,一定要使用冬至子时的阿井水。冬至子时是阴极阳生之时,而东阿水是泰山、太行山与济水交汇的一股地下潜流,是天下至阴之水,择至阴之时,取至阴之水,选属阴之乌驴皮炼胶,其滋阴补肾效果最佳。

3.工序之秘:合九九之数。东阿“贡胶”要经过“九提九炙”纯手工炼胶一泡皮、刮毛、搓皮、化皮、靠汁、打沫、过滤、沉淀、出胶等工艺,历时多重熬制方法才完成炼胶环节,再经过七七四十九天晾晒,合计99道工序,纯手工熬制,只要一个环节出错,则

整锅阿胶报废。

### 皇胶世家提供手工熬胶师为市民现场熬糕

为了让济南市民吃到东阿地道贡胶,齐鲁晚报码帮粮品负责人特邀皇胶世家熬胶师来到济南,遵循古法手工熬胶方式,现场用好的东阿地道贡胶配铜锅、竹铲明火熬胶,当场加入新疆核桃仁、上等黑芝麻、绍兴陈酿黄酒、冰糖等辅料,文火细熬,经熬汁、挂旗、拉丝等工序,为市民现场熬制阿胶糕。整个过程不添加防腐剂和食品添加剂,营养安全。

制作阿胶糕的辅料好不好,能决定阿胶糕口感,对阿胶糕营养有增益作用。新安商城特别准备了菊花、金银花、罗汉果煮制的中药汤,还搭配新疆纸皮核桃仁、上等麻油炒制的黑芝麻绍兴六年陈酿黄酒。这些辅料与原胶一起现场熬制阿胶糕。

### 温馨提醒:现场仅有300份原胶,可先电话预约份额

因为正处于冬季进补时节,全国各地对贡胶需求很大,齐鲁晚报码帮粮品也仅从东阿申请到了300份原胶原胶。值得关注的是,因为从厂家直接进胶,齐鲁晚报码帮粮品为市民拿到的是直供价,市民只花市场的一半价格就能熬到正宗的阿胶糕。

有兴趣的市民,请立即电话报名咨询预定,从今天早上开始,市民就可以来到位于大众传媒大厦一楼大厅,请熬胶师现场熬糕。